

Knedlíky tvarohové

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Máslo 50 g
- Vejce 3 ks
- Cukr 1 ks
- Sůl 1 ks
- Měkký tvaroh 1 ks
- Krupice 100 g
- Smetana 1 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

5 dkg másla, 3 žloutky, šp. soli a cukru - dobře utřeme. Potom přidáme prolisovaný tvaroh a 10 dkg krupice. Nakonec zamícháme tuhý sníh ze 3 bílků a necháme chvíli odpočinout.

Pomoučenou rukou děláme knedlíky 15 minut před podáváním je uvaříme v osolené vodě.

Uvařené obalíme na másle osmaženou strouhankou, polijeme horkou smetanou a rozpuštěným máslem.